

PARA COMPARTIR O NO

ENSALADILLA L18

6.50 €

Nuestra versión de ensaladilla más fresca.



SALMOREJO

8.50 €

Con virutas de jamón y huevo.



CROQUETAS - 8 uds

10 €

De jamón



De chipirones en su tinta



STEAK TARTAR DE TERNERA

17 €

Croca de ternera Labadía, picada a cuchillo y condimentada con piparras, encurtidos, yema de huevo y un toque picante.



CARPACCIO DE TERNERA CON MAYO-MOSTAZA 12 €

Ternera Labadía, marinada con mirín, soja, lima y un toque de mayo-mostaza a la antigua.



PAN

0.95 €

Por comensal.



ENSALADAS

DE BURRATA, TOMATE Y ALBAHACA

15 €

Burrata italiana, tomate confitado en aceite de oliva y albahaca.



DE PERDIZ ESCABECHADA

15 €

Brotes de lechuga, perdiz escabechada, tomate, granada y vinagreta de mostaza.



GRIEGA L18 CON QUESO FETA

14 €

Nuestra versión de ensalada griega con queso tipo feta Labadía y vinagreta.



HUEVOS

TORTILLA DE PATATA L18

18 €

Patata gallega, huevos de Galo Celta, cebolla muy pochada y AOVE.



HUEVOS ROTOS L18

9.50 €

Nuestra versión de huevos rotos más iugosos: patatas, huevo, pimiento rojo y cebolla.



CARNES

MEDIA MILANESA CON PATATAS FRITAS 11.50 €

Ternera Labadía con patatas fritas.



MILANESA DE TERNERA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y TRUFA - 2 pers. 22 €

Ternera Labadía, huevo 65°, trufa y queso curado.



CACHOPO DE VACA - 2 pers. 28.50 €

Cachopo de vaca de razas autóctonas, cecina de León, cebolla caramelizada y queso de oveja.



COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON CREMOSO DE PATATA - 2 pers. 32 €

Costilla de ternera Labadía, cocinada a 80° y acompañada de un cremoso de patata gallega y salsa de su jugo.



ALÉRGENOS



GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



FRUTOS SECOS



PESCADO



CRUSTÁCEO



MOLUSCO



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



CACAHUETE



ALTRAMUCES



ESCANEA
PARA SABER
MÁS DE OURA



ESCANEA
Y SÍGUENOS
EN INSTAGRAM



14th TOP
PIZZA EUROPA
2026



BEST PERFORMANCE
OF THE YEAR 2026



GREEN
OVEN
2026

PIZZA ATLÁNTICA CONTEMPORÁNEA

ANTIPASTI

STRACCIATELLA DE BURRATA

14 €

Stracciatella de burrata (Apulia) con pomodorini dell' Agro Nolano, albahaca fresca, ralladura de lima y AOVE, servida con nuestro pan de teglia romana.



ESCALIBADA OURA

15 €

Escalibada de pimiento rojo, berenjena y cebolla roja asadas lentamente (Teo), con salsa romesco artesanal, allioli suave y nuestro pan de teglia romana.

* Suplemento: Anchoas del Cantábrico (Lugo) de tipo 0 (3 ud).

+ 3 €



NAPOLITANA CONTEMPORÁNEA

Elaboradas con tomate San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino, de "Nolano", del que somos embajadores, mozzarella fior di latte de Agerola y albahaca fresca. Nuestra masa nace de un prefermento y una cuidada mezcla de harinas ecológicas gallegas e italianas.

MARGARIDA DO PAÍS

12 €

San Marzano, fior di latte, albahaca fresca y AOVE picual infundado con hierbas aromáticas (Rois).



ORBALLO

14 €

San Marzano, stracciatella de burrata, pesto artesanal, ralladura de lima y de queso Galmesán (Arzúa).



TERRA

15 €

San Marzano, fior di latte, berenjena, pimiento rojo y cebolla asadas lentamente (Teo), romesco, allioli suave y brotes verdes.



LIMIAR DO MAR

16 €

San Marzano, anchoas del Cantábrico (Lugo) tipo "0", aceitunas negras, láminas finas de ajo, tomate deshidratado confitado en aceite de alga nori (Cerceda) y orégano.



XAMÓN E FUME

16 €

San Marzano, fior di latte, jamón cocido Duroc (O Corgo), setas asadas, albahaca fresca, orégano y AOVE picual.



BURELA

16 €

San Marzano, fior di latte, migas de bonito (Lugo), cebolla roja, orégano y aceitunas negras.



QUEIXEIRA

17 €

Cremoso de Cebreiro (Pedrafita), fior di latte, queso azul (Sarria), queso ahumado San Simón DOP (Vilalba), Galmesán rallado (Arzúa), orégano, nueces y miel de carballo (Verín) infundada con pimientos (Padrón).



DEMO GALEGO

17 €

San Marzano, fior di latte, chorizo picante de porco celta (Lugo), cebolla roja, miel de carballo (Verín) y aceite picante Botafume de "Factoría do Lume" (Coruña).



SOUTO

17 €

San Marzano, fior di latte, jamón serrano Duroc Reserva (Lugo), queso Galmesán rallado (Arzúa), rúcula y AOVE picual.



A CARBONA

17 €

Crema de San Simón da Costa (Vilalba), fior di latte, papada de porco celta (Sarria), yema de huevo de Galo Celta (Vila de Cruces), Galmesán rallado (Arzúa) y pimienta negra.



CACHARELA

18 €

Salsa barbacoa de Oura, fior di latte, queso ahumado San Simón da Costa (Vilalba), criollo galego (A Estrada), chicharrones (Lalín), allioli de pimentón picante y brotes verdes.



PIZZA CROCANTE "AL TAGLIO"

Pizza crocante por fuera y tierna por dentro, de doble cocción y perfecta para compartir. Masa más hidratada y harinas menos refinadas para potenciar sabor y textura. Disponibilidad según producción.

RIXARELA

15 €

Fior di latte, San Simón DOP (Vilalba), chicharrones (Lalín), salsa Sriracha Mayo, cebollino fresco y pimienta negra molida.



TERRITORIO

15 €

San Marzano, fior di latte, berenjena, pimiento rojo y cebolla asadas lentamente (Teo), romesco, allioli suave y brotes verdes.



ALÉRGENOS



GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



FRUTOS
SECOS



PESCADO



CRUSTÁCEO



MOLUSCO



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS

*Si tienes cualquier alergia o intolerancia, nuestro equipo estará encantado de ayudarte.

¿QUIERES IR MÁS ALLÁ? Menús degustación **RAÍZ** y **XEITO**, solo bajo reserva → [OURAPIZZA.COM/DEGUSTACION](https://ourapizza.com/degustacion)

THE CARNIVAN

HAMBURGUESAS

ORIGEN - (CANDIDATA MEJOR HAMBURGUESA DE ESPAÑA 2026) 15.00 €

Pan brioche con sésamo, 180 gramos de rabillo y lomo de vaca madurada, queso Monterrey Jack, panceta adobada, cebolla a la plancha, pepinillo casero encurtido y salsa ORIGEN.



EM 2 - (MEJOR HAMBURGUESA DE ESPAÑA 2025) 16.50 €

Pan potato roll high, carne de vaca 50% chuleta de vaca madurada 50% rabillo de vaca, cracker de queso parmesano, nuestra salsa casera "EM2", panceta ahumada, cebolla caramelizada al vinagre de Módena, pepinillo agri dulce.



MAMBA NEGRA 12.90 €

180gr de carne de vaca, brioche centeno, mayo de chimichurri rojo, queso curado, panceta ahumada, cebolla crujiente, piparra y brotes. (Picante Nivel 1).



BLACK CHEESE BURGER 12.90 €

180gr de carne de vaca, black brioche, salsa americana Carnivan, queso 100% cheddar, asteroides crujientes, panceta ahumada y brotes. (Picante Nivel 1).



HATTORI 12.90 €

180 gr de carne de vaca, brioche de cúrcuma, panceta ahumada, mayo de kimchi, queso con chile, cebolla morada encurtida en lima y brotes.



CARNIBURYS - (Edición limitada) 14.50 €

180 gr de carne de vaca, potato roll, salsa white, queso monterrey Jack, cecina de Wagyu certificada con 18 M "El Castro" y cebolla crujiente.



EMMY 13.90 €

180gr de carne 100% vaca, queso ahumado, pan potato roll, salsa Emmy casera, nuestra cebolla caramelizada con Módena y pepinillo agri dulce.



KIDS 12.90 €

Carne, pan y patatas.



PATATAS FRITAS

NUESTRAS FRENCH FRIES 3.20 €

Cortadas cada día, hechas con mucho amor y doble fritura, tiernas por dentro y crujientes por fuera.



PATATAS FUNDIDO A NEGRO 7.50 €

Nuestras French Fries, con queso fundido, cremosa salsa secreta y panceta ahumada.



EXTRAS

SALSAS PROPIAS 1.00 €

KETCHUP, MAYONESA, MOSTAZA 0.50 €

ALÉRGENOS



GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



FRUTOS
SECOS



PESCADO



CRUSTÁCEO



MOLUSCO



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



CACAHUETE



ALTRAMUCES

*Consulta a nuestro equipo para más información sobre alérgenos.

PACÍFICO FUSIÓN



PERUANO

TIRADITO DE AJÍ AMARILLO 13.50 €

Corvina, ají amarillo y leche de tigre.



AJÍ DE GALLINA CON POLLO 10.50 €

Patata confitada, crema de ají y pollo rustido.



ARROZ DE CARAPULCRA CON COSTILLA DE TERNERA Y PICADA CRIOLLA 15.50 €

Versión Criolla de risotto con notas de cacao, especias y costilla de ternera jugosa.



NIKKEI

CEVICHE DE CORVINA 15 €

Nuestra versión de ceviche con toque Nipón.



RAMEN ESTILO TONKOTSU CON PANCETA DE CERDO Y HUEVO MARINADO 12 €

Caldo de cerdo, panceta, vegetales, huevo y su toque asiático.



TALLARÍN VERDE 10.50 €

Tagliatelle con salsa verde de espinacas, albahaca y queso curado.



CHIFA

WOK FIDEOS CHINOS CON GAMBAS 11.50 €

Fideos de guisante salteado con verduras, gambas y un toque oriental.



CHOP SUEY DE POLLO 12.00 €

Salteado al wok, con pollo y verduras.



HAWAI

POKE DE SALMÓN 12 €

Combinación de salmón, mango, aguacate, arroz thai, vegetales y mayonesa acevichada.



ALÉRGENOS



GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



FRUTOS
SECOS



PESCADO



CRUSTÁCEO



MOLUSCO



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



CACAHUETE



ALTRAMUCES

*Consulta a nuestro equipo para más información sobre alérgenos.

MENÚ DEL DÍA

INCLUYE AGUA FILTRADA, PAN Y CAFÉ



DE LUNES A
VIERNES

DE 13:30 A 15:45

PRIMEROS

Uno a elegir

ENSALADA GRIEGA
ENSALADA DE PERDIZ
HUEVOS ROTOS
CROQUETAS DE JAMÓN
SALMOREJO
ENSALADILLA

SEGUNDOS

Uno a elegir

CHOP SUEY DE POLLO
ARROZ CARAPULCRA
TALLARÍN VERDE
MEDIA MILANESA
POKE

POSTRES

Uno a elegir

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA
FLAN DE HUEVO L18
HELADO - 1 BOLA

17,50 €

OPCIÓN SIN POSTRE **14,50 €**

POSTRES Y BEBIDAS



FLAN DE HUEVO L18 6.50 €

Elaborado con huevos de Galo Celta y acompañado de helado.



TARTA DE MANZANA REINETA AL REVES 6.50 €

Acompañada de helado artesano.



TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA 6.50 €

Acompañada de helado artesano.



HELADOS 'LA CENTRAL HELADERA' - 2 bolas 6.50 €

Chocolate

Nata

Pistacho

Vainilla

Frutos del bosque

AGUA

AGUA MINERAL 1.70 €

AGUA GRANDE 2.50 €

AGUA CON GAS 2.00 €

AGUA EL DIECIOCHO ½ L. 1.00 €

AGUA EL DIECIOCHO 1L. 1.50 €

AGUA CON GAS EL DIECIOCHO ½ L. 1.50 €

AGUA CON GAS EL DIECIOCHO 1L 1.00 €

CAFÉ

CAFÉ SOLO 1.60 €

CAFÉ SOLO / CORTADO 1.60 €

DESCAFEINADO 1.60 / 1.70 €

CAFÉ CON LECHE 1.70 / 1.90 €

CAFÉ AMERICANO 1.70 / 1.90 €

CARAJILLO 2.90 €

CAFÉ BOMBÓN 2.00 €

CAFÉ IRLANDÉS 2.90 €

CAPUCCINO 2.00 / 2.20 €

CHOCOLATE 2.50 €

COLACAO 1.90 €

INFUSIONES

Frutas del bosque, manzanilla, menta poleo, ratafia, regamint, roiboos, roiboos maracuyá, tila, jengibre y limón orgánico, y jengibre - regaliz. 1.90 €

TÉS

Té negro-chai, té negro english breakfast, té verde, té rojo pu-erh, té rojo con frutas, té blanco verde limón. 1.90 €

ALÉRGENOS



GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



FRUTOS
SECOS



PESCADO



CRUSTÁCEO



MOLUSCO



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



CACAHUETE



ALTRAMUCES

*Consulta a nuestro equipo para más información sobre alérgenos.

BEBIDAS



REFRESCOS

AQUARIUS LIMÓN	2.50 €
AQUARIUS NARANJA	2.50 €
COCA COLA	2.50 €
COCA COLA ZERO	2.75 €
COCA COLA ZERO ZERO	2.75 €
FANTA LIMÓN	2.75 €
FANTA NARANJA	2.75 €
FUZE TEA LIMÓN	2.50 €
SIDRA MAELOC	2.90 €
SPRITE	2.50 €
TÓNICA	2.50 €

ZUMOS

MELOCOTÓN	2.00 €
PIÑA	2.00 €
NARANJA	2.00 €
MOSTO	2.00 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3.10€

OTROS

TINTO DE VERANO	4.00 €
SANGRÍA	4.00 €
VERMOUTH FERNANDO DE CASTILLA	3.90 €
VERMOUTH PIRRACAS	3.50 €

LICORES

CHUPITO 4CL	2.50 €
-------------	--------

CERVEZAS

BOCK ESTRELLA GALICIA	5.00 €
CAÑA BODEGA 20CL/30CL	2.00 / 2.80 €
SIN GLUTEN	2.90 €
RADLER B-LEMON	2.80 €
LUPIA	2.80 €
CAÑA / 1906	3.00 €
RED VINTAGE	3.20 €
IRISK RED BLACK	3.00 €
COUPAGE	3.00 €
ESTRELLA GALICIA 0,0	2.60 €
ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA	2.80 €

COMBINADOS

JACK DANIELS (WHISKY)	7.00 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL (WHISKY)	7.00 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (WHISKY)	9.50 €
BRUGAL (RON)	7.00 €
BARADI CARTA BLANCA (RON)	7.00 €
JOSÉ CUERVO REPOSADO (TEQUILA)	7.00 €
NORDÉS (GIN)	8.00 €
BEEFEATER (GIN)	7.00 €
SEAGRAMS (GIN)	7.00 €
TANQUERAY (GIN)	7.00 €
ABSOLUT (VODKA)	7.00 €
GREY GOOSE (VODKA)	12.50 €

SELECCIÓN DE VINOS ‘EL DIECIOCHO’

GALICIA

RÍAS BAIXAS

- LEIRANA, 2024
- PAI, 2024
- GRAN VINO, 2022
- A PITA CEGA. 2017
- DOUMIA, 2022

RIBEIRA SACRA

- NOSA, 2023
- ABELLA. 2023-2024
- LAPOLA, 2022
- O DONO, 2023
- LALAMA, 2021
- NOSO. 2023
- LOUSAS, 2024
- CAMIÑO REAL, 2023

VALDEORRAS

- GABA DO XIL “O BARREIRO” 24/25
- GABA, 2021

RIBEIRO

- AGÁS DO TEMPO,
- LALUME, 2023

Bodega

- Forjas do Salnés -Rodrigo Méndez-
- Albamar - Xurxo Alba-
- Pazo de Barrantes
- Lagar de Sabariz - Pilar Higuero-
- Adegas Pedralonga

Bodega

- Adegas Dona Paca
- Adegas Dona Paca
- Dominio do Bibei
- Adegas Dona Paca
- Dominio do Bibei
- Adegas Dona Paca
- Envinate
- Guímaro - Pedro M. Rodríguez-

Bodega

- Telmo Rodríguez
- Telmo Rodríguez

Bodega

- Felicitísimo Pereira
- Dominio do Bibei

Zona - Tipo de uva

- Albariño 28,00 €
- Albariño 31,00 €
- Albariño 47,00 €
- Albariño 59,00 €
- Mencia, Caiño, Espadeiro 21,00 €

Zona - Tipo de uva

- Godello, Treixadura 35,00 €
- Dona Branca 49,00 €
- Godello, Albariño, Dona Branca, Treix. 34,00 €
- Mencia, Arauxa 21,00 €
- Mencia, Brancellao, Mouratón e ot. 28,00 €
- Mencia, Arauxa, Garnacha Tint. 39,00 €
- Mencia e ot. 32,00 €
- Mencia, Merenzao, Brancellao e ot. 25,00 €

Zona - Tipo de uva

- Godello, Dona Branca 28,00 €
- Mencia 20,00 €

Zona - Tipo de uva

- Treixadura, Albariño, Caiño Branco e ot. 26,00 €
- Treixadura, Albariño, Godello e ot. 28,00 €

Botella

Botella

Botella

Botella

NACIONALES

RIOJA

- LINEDES DE REMELLURI “LA BASTIDA” 24/25
- OXER WINE “MATALAZ”
- TODO VA A SALIR BIEN, 2024

Bodega

- Telmo Rodríguez
- Oxier Bastiageta
- Bodegas Mazuela

RIBERA DEL DUERO

- ARROCAL ‘VILLAGE’, 2024
- VIÑA SASTRE, 2022 (MAGNUM 1.5L)
- VIÑA SASTRE ‘MARCELINA’, 2024

Bodega

- Bodegas Arrocal
- Bodegas Hnos Sastre
- Bodegas Hnos Sastre

BIERZO

- ULTREIA, 2020
- ULTREIA ‘SAINT JAKUES’, 2022 (MAGNUM 1.5L)

Bodega

- Raúl Pérez
- Raúl Pérez

TORO

- ALMÍREZ, 2023

Bodega

- Teso La Monja

VALENCIA

- VERMELL, 2024

Bodega

- Celler de Roure

CASTILLA LA MANCHA

- BUENA PINTA, 2024
- SUMMA VARIETALIS, 2021

Bodega

- Bodegas y Viñedos Ponce
- Marqués de Griñón

Zona - Tipo de uva

- Tempranillo, Garnacha, Graciano
- Tempranillo, Mazuelo, Viura, Graciano
- Tempranillo 29,00 €

Zona - Tipo de uva

- Tinto fino, Garnacha, Albillo Mayor 19,00 €
- Tinto Fino 69,00 €
- Tinto Fino 33,50 €

Zona - Tipo de uva

- Mencia 31,00 €
- Mencia 45,00 €

Zona - Tipo de uva

- Tinta de Toro 41,00 €

Zona - Tipo de uva

- Mandó, Arcos 21,00 €

Zona - Tipo de uva

- Moravia Agria, Garnacha 26,00 €
- Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e ot. 25,00 €

Botella

Botella

Botella

Botella

Botella

SELECCIÓN DE VINOS ‘EL DIECIOCHO’

CASTILLA LEÓN

MARINO, 2023 
PEGASO ‘ZETA’, 2023 

Bodega
Miguel Santiago y Marc Isart
Telmo Rodríguez

Zona - Tipo de uva	Botella
Garnacha	21,00 €
Garnacha	28,00 €

CÁDIZ

VARA Y PULGAR, 2022 

Bodega
C.V. Del Atlántico - Alberto Orte-

Zona - Tipo de uva	Botella
Tintilla de Rota	29,00 €

NAVARRA

VIÑA ZORZAL, 2024 

Bodega
Viña Zorzal Wines

Zona - Tipo de uva	Botella
Garnacha Blanca	21,00 €

ISLAS CANARIAS

BENJE, 2024 
7 FUENTES, 2021 

Bodega
Envínate
Suertes del Marqués

Zona - Tipo de uva	Botella
Listán Blanco	31,00 €
Listán Negro, Tintilla	25,00 €

INTERNACIONALES

PORTUGAL

XISTO ‘ILIMITADO’ 
QUINTA SEARA D’ORDENS RVA ²⁴ 
JUCA, 2023 
QUINTA DAS BÀGEIRAS RVA, 2021 
SOALHEIROS ‘GRANIT’ 

Bodega
Luís Seabra
Quinta Seara D’Ordens
Constantino Ramos
Quinta das Bàgeiras
Quinta de Soalheiros

Zona - Tipo de uva	Botella
Douro - Rabigato, Gouveio, Códega e ot.	30,00 €
Douro - Malvasía Fina, Rabigato e ot.	21,00 €
Vinho Verde -Loureiro Branco	21,00 €
Bairrada - Baga, Touriga	24,00 €
Vinho Verde - Alvarinho	31,00 €

FRANCIA

DOMAINE DE BILA-HAUT 

Bodega
M.Chapoutier - Coutes du Roussillon

Zona - Tipo de uva	Botella
Syrah, Cariñera, Garnacha Tintor.	22,00 €

ALEMANIA

KÜNSTLER TROCKEN, 2025 

Bodega
Weingut Künstler

Zona - Tipo de uva	Botella
Rheingau - Riesling	30,00 €

DULCES

GALICIA - RÍAS BAIXAS

RICÓN XEO, 2025 

Bodega
Adegas do Ricón

Zona - Tipo de uva	Botella	Copa
Albariño	30,00 €	5,50 €

FRANCIA

CHATEAU LARIBOTTE, 2023 

Bodega
Sauterners

Zona - Tipo de uva	Botella	Copa
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	56,00 €	5,00 €